



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

SPEISEKARTE

WINTER - HIEMS

EIN HAUCH VON WINTER

Wo der Schnee tanzt, erwacht die Stille und die Welt hüllt
sich in ein weisses Lächeln.

Der Zauber dieser stillen Zeit fängt sich im Kerzenschein.
Lassen Sie sich von einer Kombination aus Tradition,
Weitsicht und winterlichem Genuss verzaubern.

LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und kompetent zu verwöhnen.
Ihren Aufenthalt bei uns in der Wart werden wir so angenehm wie möglich machen,
damit Sie hier bei uns Tradition und Weitsicht geniessen können.

Wir legen großen Wert auf Regionalität, Geschmack und frische Zutaten.
Unsere Produkte stammen möglichst aus der nahen Umgebung und werden unverfälscht verarbeitet.
Wir wissen, wie sehr sich unsere Gäste nach hochwertigen Lebensmitteln aus der eigenen Region sehnen.
Unsere Lieferanten aus der Region achten auf ökologische Nachhaltigkeit.
Die Ethik ist für sie wie auch für uns sehr wichtig.

Meine Leidenschaft für den Wein spiegelt sich in unserer reichhaltigen Weinkarte wider.

Danke...

...für Ihren Besuch, für Ihr Lächeln, für lobende Worte und konstruktive Kritik - sie bringen uns weiter.

Das Restaurant Wart-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt.

Daniel Lüthold
Gastgeber

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag ab 11:00 Uhr
ab 18:00 bis 23:00 Uhr
Samstag ab 11:00 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag ab 11:00 bis 22:00 Uhr

Montag und Dienstag für Anlässe geöffnet

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten:
Lunch-Check, Twint, Maestro, Postcard, Visa und Mastercard



RESTAURANT WART / Wart 1 / 6331 Hünenberg
041 780 12 43 / info@wart.ch / www.wart.ch





INFORMATIONEN

Lebensmitteldeklaration

Fisch Saibling: Spielhofer Fisch AG - Cham-Niederwil / Fisch im Netz GmbH, Pascal Reichlin - Arth
Zanderfilet: Villiger Hof - Fenkrieden
Rauchlachs: Manufaktur Dyhrberg (älteste Lachsraucherei der Schweiz - Klus/Balsthal)
Bachsäblingsfilet: Bremgartner Fischzucht
Krustentiere: Patagonien (Wild), Vietnam (Zucht)
MSC Kammuschel (Noix de coquille): Norwestpazifik (Wild)
Schweine- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz und Nachbarn
Kalbfleisch: Zimmermann Weidhof - Cham
Wagyu Tatar: Zimmermann - Villigen Unteres Aaretal
Geflügel: Schweiz
Lammfilet Mignon: Australien, Neuseeland
Häppy Foie ungestopfte Gänseleber - Freilandhaltung: Deutschland
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger - Root
Eier: Birrer, Hof Teufibach - Cham
Nüsslisalat: Boog Buuregarten - Hünenberg, Gemüse: Keller - Sins
Backwaren: Beck Müller - Root
Käseauswahl: Chees Enjoy - Rotkreuz

Allergie-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Symbolbedeutung:

Vegetarische Speisen 🌱 – Vegane Speisen 🌿 – Laktosefreie Speisen 🥛 – Glutenfreie Speisen 🌾

Zubereitung des Fleisches

Stark Blutig	Blutig	Rosa (mit blutigem Kern)	Rosa gebraten	Durch
rare bleu	medium rare saignant	medium medium	medium well à Point	well done bien cuit

Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16 Jährige - Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Wasser

Das «Hahnen-Wasser» (Wart Wasser) ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis:

Wart Wasser
3 dl 3.00 / 5 dl 5.00 / 1l 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.



Grata domum - Willkommen zu Hause

Unser Haus erzählt Geschichte,
einem Ort der Kraft und der Ruhe.
Tief durchatmen, geniessen und sich erholen.
Ein «Glückort der Freude».

Unser Menu mit Weitsicht und Tradition

Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Wintermelodie verzaubern

3 Gänge 86.00

4 Gänge 98.00

Ran an die Löffel

Pilz Cappuccino
mit knusprigen Röstbrot



13.00



Ein Salat am Tag hält den Arzt fern

Nüsslisalat

vom Buuregarte Boog Hünenberg und mit Ei vom Birrer Hof Teufibach Cham



19.50

Nüsslisalat

vom Buuregarte Boog Hünenberg mit Ei vom Birrer Hof Teufibach Cham
und mariniertem knusprigem Speck



22.50

Am Anfang war die Feige...

Wintersalat

mit gerösteten Nüssen und Feigen



12.50

Trendsetter:

Ein Duett von

Winterliches Salat Allerlei und sämiger Waldpilzsuppe
mit knusprigen Röstbrot



21.50



Vorspeisen

Feinstes Schweizer Rinds Wagyu Tatar
von Villigen im unteren Aaretal
Einzigartig saftig, schmilzt auf der Zunge, für Fleischliebhaber ein muss!
Mit Apfelkapern, Gurken und Zwiebeln
mild, mittel oder scharf, Toast und Butter
70g 28.50
140g 38.50
mit Calvados, Whisky oder Cognac +4.50

Warm geräuchertes
Bremgartner Bachsaiblingsfilet
mit Randen, Meerrettichschaum und kleiner Zupfsalat
🌿
24.50

Weiß-schimmernd wie Perlmutter, nussig bis leicht süsslich im Geschmack
Gebratene Jakobsmuscheln
mit Kichererbsen Hummus und kleinem Wintersalat
🌿🌱
25.50

Knusprige Winterrolle
gefüllt mit Petersilienwurzel, Wirz, Rosenkohl, Rotkabis und Kohlrabi,
mit fernöstlichem Hauch gewürzt, auf Wintersalat
Honig-Senfsauce mit Orangencurry
🌱
21.50



Hauptgerichte

Gut Ding will Weile haben

Chateaubriand

winterlicher Schmaus ab 2 Personen

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück, im Ofenrohr 30 Minuten niedergaren lassen
mit Sauce Béarnaise, Williams Kartoffeln und Wintergemüse

69.50 p.P.

Wo der Käse zum Hauptdarsteller wird

Knusprig gebratenes Säuli- Cordon bleu (aus den Rontal)

gefüllt mit zartschmelzendem Walchwiler AOP Greyerzer Käse
mit Pommes frites und Wurzelgemüse

37.00

Wir komponieren Ihnen einen herrschaftlichen Genuss, die ganz grosse Fleisch-Oper

Touedos Rossini

Happy Foie ist zartschmelzende Gänseleber in Bio-Qualität. Die Leber stammt von gesunden Tieren von ausgewählten Bauernhöfen, auf denen die Tiere ein erfülltes Leben in Freilandhaltung und garantiert ohne Zwangsfütterung („Stopfen“) genossen haben. Sie geniessen somit die tierfreundliche Alternative zu Foie Gras (zu Deutsch: Gänsestopfleber) ohne dabei auf den unvergleichbaren Geschmack der französischen Delikatesse verzichten zu müssen.

Rindsfilet Medaillon vom Mittelstück

mit „ungestopfter gebratener Gänseleber“,
auf Brioche und gehobelten Trüffel an Madeirasauce,
Kartoffel Williams und Wintergemüse

74.00

Rindsfilet Medaillon vom Mittelstück

ohne Gänseleber mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Williams und Wintergemüse

59.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00



Gebratene Lamm Filets Mignon
gebraten mit hausgemachtem Portweinsalz,
kräftige Rotweinsauce, Wildreismix und Wurzelgemüse
39.50

Duo vom klassischem saftigen
Wiener Kalb Rahm Gulasch mit Kalbfilet Medaillon
Wintergemüse und hausgemachte Semmelknödel
48.00

Pflanzliche Leckerbissen

Knusprige Winterrolle
gefüllt mit Petersilienwurzel, Wirz, Rosenkohl, Rotkabis und Kohlrabi, mit fernöstlichem Hauch gewürzt,
auf Trockenreis, Honig-Senfsauce mit Orangencurry
🌱
21.50 / 36.00

Feine hausgemachte Pasta
Al baffo con funghi e fagioli cannellini
Al baffo ist ein köstliches italienisches Pasta-Gericht, das durch seine cremige Tomaten-Rahm-Sauce besticht.
Der Name «al baffo» stammt von der italienischen Redewendung «da leccarsi i baffi», was so viel bedeutet wie
«so gut, dass man sich die Schnurrbarthaare lecken wird».
Verfeinert mit Pilzen und Cannellini Bohnen.
🌱
34.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00



Fische fängt man mit der Angel, Leute mit Worte

Feine Zanderknusperli
vom Villiger Hof in Fenkrieden
mit Reis und Gemüse

42.00

mit Pommes frites, Gemüse und Tartarsauce

42.00

mit Blattsalaten

39.00

Fische aus dem Zugersee von Pascal Reichlin, je nach Fang

46.00

Unsere MitarbeiterInnen beraten Sie gerne

Offenes Ravioli mit Blattspinat, Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette
an Rieslingschaumsauce

42.00

Alles Käse oder beides?

Alles Käse oder beides?

Über die Reihenfolge bei Käse und Dessert kann man lange streiten. Ein gutes Mahl, das ist bekannt, beendet der Geniesser mit einem Käse, dem durchaus noch ein Dessert folgen kann.

Für den Feinschmecker vor allem eine Gelegenheit, noch einmal tief in die Weinkarte zu blicken...
Käse und Wein sind eine wunderbare Kombination. Das wussten bereits die alten Römer.

Naturbelassenheit ist selbstverständlich. Unser Käse aus Rohmilch kommt von den Zuger Alpen. Er ist einfach besser, gesünder, ist ein echtes, lebendiges Landwirtschaftserzeugnis, dass sich verändert und mit dem Alter gewinnt; genauso wie guter Wein.

Unser Schweizer Käsespezialitäten auf Schieferstein werden Sie begeistern.
Dazu servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Fruchtbrot und Zwetschgen-Senf.

24.50